Università degli Studi di Milano
Dipartimento di Scienze della Mediazione Linguistica e di Studi Interculturali
a.a. 2014-2015, II semestre

Laboratorio (3 CFU)

Storia, cultura, significati del cibo

Responsabilità scientifica: Prof.ssa Maria Matilde Benzoni, Prof.ssa Roberta Garruccio
Organizzazione: Associazione Lapsus
http://www.laboratoriolapsus.it | info@laboratoriolapsus.it

Lezione 4 (19/3/2015) "Cibo, cultura e tradizione nei Caraibi coloniali"
Relatore: Dott. Giovanni Venegoni, phD in "Storia e Geografia d'Europa" (Università degli Studi di Bologna) e in "Civilisation, cultures, littératures et sociétés (Université Paris Sorbonne)

DISPENSA A CURA DELL'ASSOCIAZIONE LAPSUS

ABSTRACT

" Cibo, cultura e tradizione nei Caraibi coloniali "

(Dott. Giovanni Venegoni, Università degli Studi di Bologna):

Cos'hanno in comune le Antille, il Kenya e la Francia meridionale? Apparentemente non molto. A parte un piatto a base di sangue di maiale, una *blood sausage*. Attraverso il globo, piatti a base di parti meno pregiate di animali di allevamento (in questo caso il maiale) sono una costante storica. L'intervento proposto pone due questioni: in che modo queste preparazioni possono essere considerate come un elemento d'analisi dell'evoluzione delle società umane, specie in ambito coloniale? E, d'altra parte, quali fenomeni legati all'alimentazione di massa hanno dimostrato continuità tale da superare la fine del colonialismo e diventare, per contro, veicolo del neocolonialismo?

NOTA SULLA DISPENSA

In questa, come nelle altre dispense di Lapsus, troverete materiali di vario genere (dagli estratti di saggi, agli articoli di taglio scientifico a quelli di destinazione divulgativa, alle infografiche, alle schede di approfondimento) con lo scopo di mettere in relazione fonti e linguaggi comunicativi differenti tra loro. L'obiettivo che speriamo di raggiungere con questa scelta è fornire agli studenti un panorama ampio di suggestioni per stimolare l'approfondimento autonomo delle tematiche trattate, nonché lo spirito critico nell'intrecciare diversi punti di vista.

Storia e geografia
dell'alimentazione_1
Risorse, scambi, consumi
a cura di Massimo Montanari e Françoise Sabban
UTET
LIBRERIA

Parte Settima

1750

Mondializzazione, globalizzazione: sono parole che definiscono l'economia e i modelli di consumo della nostra epoca. Ma il fenomeno è antico. I meccanismi dell'imperialismo coloniale, i monopoli mercantili, lo sfruttamento di territori lontani già nel XVIII secolo disegnano sul globo terrestre flussi di economia a larghissimo raggio, che condizionano i sistemi di approvvigionamento e le mode alimentari. America, Europa, Asia, Africa sono tenute insieme da una trama complessa di rapporti di forza, che sembrano riprodurre a livello planetario antiche contrapposizioni fra ricchi e poveri: esse continuano ad attraversare il corpo sociale dei paesi europei e delle loro propaggini oltre oceano, ma, sempre più con il passare del tempo, determinano un'inedita divaricazione fra le regioni del mondo.

Capitolo Primo

Colonialismo e prima mondializzazione

Sydney W. Mintz e Harriet Friedmann

Alla base del sistema alimentare mondiale così come si presentava nel 1750 c'era la rapida espansione globale del potere militare e politico europeo tra l'inizio del secolo XVI e la metà del XVIII. Quest'epoca si distingueva, sul piano sia qualitativo sia quantitativo, da tutte quelle che l'avevano preceduta. Si possono immaginare per la prima volta imperi *planetari*, congiunti da grandi oceani (Konetzke, 1946). Il fatto che l'Oceano Atlantico e le sue remote sponde entrassero a far parte della coscienza europea comportò la sostituzione del Mediterraneo come centro del mondo europeo classico, con un orientamento oceanico effettivamente più globale. Di lì a poco questa nuova prospettiva avrebbe abbracciato tutti gli oceani della Terra e al mondo talassico sarebbe subentrato un mondo oceanico (Keller, 1908).

Le trasformazioni coloniali

All'apice della traiettoria coloniale, nel 1750, la conquista britannica dell'India era appena iniziata, la rivoluzione americana non aveva ancora avuto luogo, l'Australia cominciava solo allora a diventare un continente europeo e la Nuova Zelanda non era stata colonizzata. La Cina era il centro di un impero mondiale ancora altrettanto importante degli imperi in espansione che avevano come centro le metropoli europee sempre belligeranti. Gli imperi coloniali emergenti dell'Olanda, della Gran Bretagna e della Francia, che già superavano quelli di Spagna e Portogallo, avrebbero spinto le aristocrazie europee a riorientare i loro interessi e perfino i loro gusti dall'Asia verso l'America.

Nell'ultima grande fioritura delle culture aristocratiche prima della rivoluzione industriale, le preferenze andarono spostandosi dalle spezie asiatiche, le cui qualità avevano ispirato in parte i primi viaggi coloniali, a quelli che oggi riconosciamo come i moderni sapori europei. Le cucine delle *élites* precedenti, diffusesi dall'Italia rinascimentale sulle tavole aristocratiche di tutta Europa insieme con le forchette e le buone maniere a tavola, avevano fatto largo uso di spezie asiatiche quali zenzero, galanga maggiore, cardamomo, cannella e pepe nero. Nel secolo XVIII cominciarono a imporsi nuovi aromi, che oggi caratterizzano la cucina francese, italiana e inglese, con l'uso di molte erbe autoctone, salse e nuove combinazioni di cibi e sapori del Vecchio e del Nuovo Mondo, tra cui zucchero, cioccolato, vaniglia e via dicendo. Dunque il 1750 segna il culmine della prima globalizzazione e l'alba di una nuova era.

Nel 1750 la distruzione, ricostruzione e integrazione dei sistemi alimentari locali era bene avviata, in misura diversa nelle diverse località. Nelle colonie del Nuovo Mondo le culture alimentari indigene, che avevano permesso ai coloni di sopravvivere ai primi, durissimi anni in un ambiente sconosciuto, subirono un rapido cambiamento. In alcune, come a Cuba, la distruzione dei sistemi alimentari autoctoni fu pressoché totale. In altre, come l'America centrale e le Ande, i sistemi alimentari a base di granoturco e patate furono assoggettati politicamente dai conquistatori europei e i loro portatori trasformati in contadini coloniali. In altre ancora, africane, europee e poi asiatiche, piante e animali furono integrati nei campi e nelle cucine ibride.

I sistemi alimentari del Vecchio Mondo subirono una trasformazione non meno radicale. In Europa la dieta e i gusti dei ricchi e dei poveri cambiarono rapidamente; in Africa i sistemi alimentari furono influenzati profondamente dalle devastazioni della tratta degli schiavi e dalla diffusione di colture del Nuovo Mondo. Perfino l'Asia avvertì in parte questo impatto.

Due storie esemplari

Due storie illustrano i complessi movimenti del cibo nell'era coloniale. La prima spiega in che modo una pianta asiatica fu alla base di cambiamenti a entrambe le estremità della tratta degli schiavi, l'Africa occidentale e le Americhe. La seconda porta alla luce i molteplici fattori sociali e materiali che contribuirono alla nascita di una cucina creola completamente nuova nelle colonie.

Nel 1839 l'equipaggio di un veliero spagnolo che trasportava illegalmente schiavi africani nelle piantagioni di Cuba fu sopraffatto dagli schiavi stessi, che diressero la nave verso le coste del New England nella speranza di tornare nella loro terra. I ribelli furono chiamati con il nome della nave di cui si erano impadroniti. In un processo che sarebbe diventato celebre in tutto il mondo, il tribunale di New Haven nel Connecticut decretò che i ribelli della *Amistad* avevano il diritto di tornare nel loro paese. Durante il viaggio di ritorno in Africa, portarono con sé attrezzi agricoli e i semi di molte piante utili, tra cui un riso asiatico, *Oryza sativa*, che era arrivato in una fase precedente negli Stati Uniti dall'Asia. Ma nella deposizione resa al processo, Cinque, il capo di lingua Mende del gruppo, testimoniò di essere stato catturato e asservito mentre piantava del riso nella sua terra in Africa. Quel riso era l'*Oryza glaberrima*, domesticato in Africa. Quando il riso americano portato dai ribelli dell'*Amistad* fu piantato in Sierra Leone e in altre zone dell'Africa occidentale, venne chiamato *Méréki* o *Meriké* dal nome della terra da cui Cinque e i suoi compagni africani l'avevano preso. Così furono riunite proprio in Africa le uniche due specie domesticate di *Oryza* (Carney, 2001).

Questa storia esemplifica l'evoluzione di un sistema alimentare globale; ne fanno parte il viaggio del riso asiatico in America, una diversa specie di riso autoctona dell'Africa e i primi secoli del commercio di massa di esseri umani che disorganizzò, e modificò, grandi civiltà africane. In definitiva, la tratta degli schiavi determinò una ristrutturazione dell'agricoltura in Africa occidentale a opera di coloro che sopravvissero a essa e che coltivavano, tra le altre, nuove piante del Nuovo Mondo come granoturco e manioca.

In seguito il sistema si apre alle cucine dei Caraibi, con ingredienti come l'igname, la frutta tropicale americana, le verdure europee, il merluzzo salato dell'Atlantico e il mango, il frutto dell'albero del pane e la colocasia dell'Oceania. Queste cucine sarebbero di nuovo state trasformate nell'Ottocento, quando i lavoratori a contratto dell'Asia meridionale sostituirono gran parte degli schiavi liberati nelle piantagioni di canna e aggiunsero le proprie piante, spezie e tecniche di cucina a quelle del miscuglio creolo in via di formazione, fatto di culture culinarie americane native, europee e africane, tipico di Trinidad, Giamai-

ca, Cuba, Guyana britannica, Martinica e altri paesi della regione dei Caraibi.

La seconda storia spiega in che modo i cibi autoctoni rimasero un elemento centrale nella cucina del Nuovo Mondo anche dopo che le culture di riferimento erano state completamente distrutte. La storia ha inizio nella colonia della Louisiana nel 1721, al termine di una carestia di due anni che devastò la prima ondata di immigrati del Vecchio Mondo, 7000 europei e 2000 schiavi africani. Una precedente stazione commerciale fortificata dai francesi aveva già avviato commerci con i Pascagoula e altri popoli nativi, ottenendo granoturco, fagioli, frutta, verdura e carne in cambio di manufatti. Nell'insediamento militare c'erano schiavi indiani, che però non erano usati per produrre cibo. I coloni facevano affidamento invece sulla crescente produzione agricola delle tribù (il grano, che potrebbe essere stato importato nel 1700 dalla colonia spagnola di Veracruz in Messico, era molto costoso). Gli indiani Houma della colonia impararono perfino ad allevare pollame per gli europei, anche se non mangiavano uccelli e li vendevano soltanto perché erano convinti che non venissero uccisi e mangiati!

Nei quarant'anni successivi alla carestia, la colonia della Louisiana fu in grado di costruire un'agricoltura propria non basata su colture europee ma su una mescolanza di elementi tratti dai sistemi alimentari degli africani occidentali e dei popoli nativi del Nuovo Mondo. Gli schiavi provenivano in maggioranza da una regione africana che conosceva già il granoturco, introdotto nel corso della tratta degli schiavi. Inoltre, su esplicita richiesta del governatore coloniale della Louisiana, i trafficanti cercavano schiavi che conoscessero già la coltivazione del riso. Forse non desta sorpresa che i cuochi schiavi della colonia utilizzassero in modo intercambiabile granoturco e riso in un piatto chiamato *couscou*, un termine francese mutuato dalla lingua nativa delle Molucche. Negli anni Sessanta del Settecento, africani e americani nativi condividevano di fatto sia le colture sia le tecniche di orticoltura nella colonia francese della Louisiana e questi legami creoli modificarono anche i rapporti di potere. Le schiave dell'Africa occidentale, che provenivano da società che esercitavano il commercio del cibo, si servirono delle loro capacità nella colonia, riuscendo a volte a guadagnare abbastanza da comprarsi la libertà (Usner, 1986).

Quindi la prima globalizzazione disseminò e ricombinò persone, piante, animali, tecniche agricole e culinarie, nonché i gusti. Molti ingredienti fondamentali di piatti e bevande che oggi consideriamo tradizionali risalgono sovente a quelle che in principio erano novità arrivate dalle colonie. Arachidi e patate dolci in Asia sudorientale, peperoncino (specie *Capsicum*) in India, Cina e Africa occidentale, patate e vodka in Russia, zucchero, melassa e rum in Giamaica, pomodori e peperoni dolci in Spagna e in Italia: tutti furono il risultato di quegli scam-

bi. Le storie delle cucine e dei loro ingredienti, delle piante e degli animali, dell'adattamento creativo degli esseri umani a nuovi ambienti, sono cruciali per farci capire le trasformazioni profonde delle culture culinarie nei paesi di tutto il mondo.

Le colonie

Le nazioni dell'Europa costruirono i propri possedimenti, o colonie, all'interno di un mondo appena immaginato, nato dalle esplorazioni del XVI e XVII secolo. Erano le terre che avevano scoperto, circumnavigato, esplorato e occupato, i popoli al di fuori dei loro confini che avevano soggiogato e governato, le ricchezze che avevano trovato in quelle terre e rivendicato per sé. Pur essendo inesatto, in questa sede è utile distinguere tra due tipi di colonie, quelle «agricole» o «di insediamento» da un lato e quelle «delle piantagioni» o «di sfruttamento» dall'altro. Occorre però tenere presente che queste distinzioni, che sembrano suggerire che gli europei portarono le loro qualità superiori nelle colonie, hanno un sapore eurocentrico, per non dire razzista. Inoltre, tale classificazione trascura molti altri tipi di colonie, come i porti commerciali o le stazioni di rifornimento. Nondimeno, nel nostro caso è utile perché ci aiuta a cogliere le funzioni concrete delle colonie in rapporto alle loro metropoli.

Le categorie sono contrapposte. Le colonie agricole o di insediamento si trovavano di solito in climi temperati ed erano caratterizzate da agricoltori-proprietari indipendenti, famiglie stabili, chiese organizzate e forme civiche democratiche. I loro cittadini producevano gran parte di ciò che consumavano e solitamente esportavano le eccedenze (per esempio il grano, già coltivato nella metropoli) in cambio dei prodotti finiti della metropoli. In queste colonie la cultura culinaria delle popolazioni indigene veniva a volte assorbita nelle pratiche, nelle pentole e nei mercati dei coloniali e poi completamente soppiantata.

Per esempio, in quello che diventò il New England gli scambi tra gli agricoltori nel meridione e i cacciatori specializzati nel settentrione erano fiorenti e riflettevano un modo di utilizzare la terra distinto da quello introdotto dai coloni inglesi. In effetti, l'abbondanza di piante commestibili e di animali quali i cervi, che i coloni consideravano «naturale», cominciò a ridursi a causa dei cambiamenti provocati dalle leggi e dalle pratiche europee. I nativi avevano coltivato «frutteti» e condotto «pascoli» talmente diversi da quelli dell'Europa da essere quasi irriconoscibili (Cronon 1983).

In contrasto con le colonie agricole, quelle delle piantagioni o di sfruttamento si trovavano in regioni tropicali, erano lavorate da manodopera coatta e producevano messi tropicali in vaste tenute per i mercati europei. Producevano una minima parte di ciò che consumavano

e consumavano una minima parte di ciò che producevano. Non conoscevano i tenaci agricoltori-proprietari, la struttura sociale stabile e la vita di comunità delle colonie agricole. La loro stessa esistenza si basava sulla produzione per l'esportazione: fornire alla madrepatria materie prime agricole. In cambio, consumavano grandi quantità dei prodotti finiti della madre patria e espandevano i traffici dei mercanti importando perfino il cibo per gli schiavi. Nelle colonie tropicali in cui le popolazioni indigene sopravvissero, furono ridotte in schiavitù o vincolate alla terra che erano costrette a lavorare.

Nell'America Latina ispanica, il sistema dell'*encomienda*, che imitava il vincolo feudale europeo dei senza terra alle tenute dei signori e si proponeva di accelerare la cristianizzazione degli americani nativi, precedette l'importazione di schiavi dall'Africa al Brasile e gettò le basi delle culture creole dovunque venne imposto. In regioni densamente popolate come l'altopiano centrale del Messico e le Ande, l'*encomienda* poggiava su numerosi elementi della pratica indigena. Nel XVII e XVIII secolo, durante i cicli di coercizione e relativa libertà, i lavoratori delle *haciendas* degli altipiani e delle piantagioni sulla costa avrebbero dato vita a un tipo ibrido di contadini le cui cucine creole mostrano ingredienti e tecniche culinarie di continenti e culture diverse.

Da un lato abbiamo le *haciendas* messicane e peruviane o le piantagioni di canna da zucchero della Giamaica e di Santo Domingo, dall'altro le colonie del New England o i successivi insediamenti agricoli in Australia e Canada. Distinguiamo tra le colonie il cui clima temperato consentiva una produzione competitiva di colture del Vecchio Mondo e sosteneva un'espansione quantitativa di cibi europei, per esempio il grano, per le crescenti classi lavoratrici dell'Europa, e le colonie il cui clima tropicale permetteva di coltivare messi complementari come lo zucchero e il caffè. Le colonie tropicali spesso fornivano anche materie prime per l'industria, come oli per produrre sapone e successivamente per alimenti industriali e zucchero per preparare cibi nuovi come marmellate, gelatine e conserve di frutta per la popolazione proletaria e urbana in espansione dell'Europa.

In entrambi i tipi di colonie, in misura variabile, ebbero inizio mescolanze tra continenti che fino al Seicento circa erano rimasti relativamente separati sul piano sia ecologico sia culturale. È importante sottolineare che molti cambiamenti furono diversi e più profondi di quanto volessero o immaginassero i colonizzatori europei. Ai cavalli e ai bovini, per esempio, va attribuito in gran parte il merito (o la colpa) che di solito si assegna agli europei per aver disorganizzato le culture indigene del Nuovo Mondo e per la nascita di nuove cucine nelle Americhe. Poiché in America del Sud non esistevano grandi animali da pascolo autoctoni, i bovini e i cavalli allo stato brado modificarono drasticamente molti ecosistemi locali con i loro spostamenti e le loro abi-

tudini. Per esempio, la pasta di guava, oggi tanto importante nella cucina colombiana, è fatta con una pianta autoctona (*Psidium guajava*) che si diffuse perché i suoi semi erano disseminati dal bestiame brado, creando appunto nuove macchie di guava (in spagnolo *guayabales*; Sokolov 1969). L'adozione da parte dei popoli del Nuovo Mondo dei cavalli e del bestiame brado che discendevano dagli animali importati dal Vecchio Mondo determinò la nascita di nuovi gruppi sociali, come i *gauchos* argentini, i contadini messicani e i cacciatori indigeni di bisonti nell'America del Nord.

Zucchero e bevande stimolanti

Se si escludono Madeira e le Canarie, il mondo coloniale dell'Europa moderna nacque nella regione dei Caraibi. Fu dominato esclusivamente dalla Spagna per più di 125 anni dopo Colombo e solamente nel terzo decennio del secolo XVII Madrid fu sfidata su quei territori da inglesi, olandesi e francesi, che occuparono le isole delle Antille che rivendicavano per sé – Barbados (Gran Bretagna), Martinica (Francia), Curaçao (Olanda). Dal 1492 al 1625 il Mar dei Caraibi fu realmente un mare spagnolo. Tuttavia, ben prima della sfida lanciata dall'Europa settentrionale, i colonizzatori spagnoli delle Grandi Antille – Santo Domingo e poco dopo Cuba, Giamaica e Portorico – costituirono le prime imprese per produrre cibo da esportare in Europa, vale a dire le piantagioni di canna da zucchero lavorate da manodopera africana asservita; da questi insediamenti iniziali, partendo dall'isola di Santo Domingo (le odierne Repubblica Dominicana e Haiti), lo zucchero greggio «umido» venne spedito in Spagna nel 1516. Era questa la prima spedizione transoceanica di un cibo in Europa – di sicuro la prima dal Nuovo Mondo – la cui produzione era stata avviata e diretta da europei.

Naturalmente, spezie e altre preziosità e sostanze rare erano state portate nelle corti europee da ogni angolo del Vecchio Mondo per secoli, ma spedire dal Nuovo al Vecchio Mondo lo zucchero di canna, in origine una pianta domesticata e un prodotto di quest'ultimo, fu una grande innovazione. La canna da zucchero era stata introdotta in Spagna dai Mori probabilmente già nel secolo IX; gli spagnoli la portarono nelle Canarie e a Madeira. Ma lo zucchero rimase almeno fino alla seconda metà del Seicento una merce preziosa in Europa, consumata principalmente come medicinale, conservante e spezia, in particolare nei paesi settentrionali. In gran parte del continente cominciava appena a assumere il ruolo principale di dolcificante e di alimento.

Il disinteresse ufficiale della Spagna per lo sviluppo dei Caraibi, in specie dopo la conquista del Messico e delle Ande, determinò il declino di quelle prime imprese, ma dopo il 1650 altre nazioni europee si

dedicarono anima e corpo alla produzione di zucchero oltre oceano. La quantità prodotta crebbe vertiginosamente nel Settecento, così come l'importazione di schiavi dall'Africa. Ovviamente, crebbe anche il consumo di zucchero, melassa e rum nelle metropoli europee. Lo zucchero, considerato dapprima una medicina e una spezia per ricchi, si trasformò gradualmente in un prodotto fondamentale per le classi lavoratrici d'Europa, a partire da Gran Bretagna, Francia e Paesi Bassi. La distillazione della canna da zucchero non si fece attendere troppo. Nel secolo XVIII la razione di rum per ogni marinaio della marina da guerra britannica sarebbe arrivata a mezza pinta al giorno – un vero e proprio sostegno pubblico a un'industria nascente – e tale rimase per quasi cento anni.

Le prime piantagioni nelle colonie dei paesi dell'Europa settentrionale, come le Barbados nel secolo XVII, non erano coltivate a zucchero ma a tabacco, una pianta nativa delle Americhe. In uno dei primi cambiamenti di posto *all'interno* del nascente impero coloniale britannico, il tabacco caraibico perse la sua posizione sul mercato inglese a favore di quello superiore della Virginia. Invece la canna da zucchero, una coltura trapiantata dall'Asia, domesticata in origine in Nuova Guinea, si diffuse in tutte le Antille. Un'altra importante coltura caraibica da esportazione era il caffè, trapiantato come la canna da zucchero dal Vecchio Mondo e giunto dallo Yemen attraverso l'Arabia, l'Etiopia e il Mediterraneo. Nel Nuovo Mondo prosperò, ritagliandosi un posto nel cuore dei consumatori europei e nei campi delle regioni montuose caraibiche, proprio a partire dal secolo XVIII.

La colonia francese di Saint Domingue, che occupava il terzo occidentale della Santo Domingo spagnola, diventò uno dei centri della produzione di caffè nelle Antille. Ceduta alla Francia con un trattato nel 1697, si trasformò ben presto in quella che probabilmente è stata la colonia più redditizia nella storia del mondo. Le esportazioni principali erano zucchero e caffè, il primo proveniente dalle piantagioni e il secondo coltivato per lo più in tenute relativamente piccole; entrambi furono prodotti con il lavoro degli schiavi africani e dei loro discendenti fino allo scoppio della rivoluzione nel 1791. La prima colonia a seguire gli Stati Uniti sulla strada della libertà fu anche teatro dell'unica sollevazione nazionale di schiavi ad avere avuto successo nel mondo, dando vita al paese contadino più compiutamente creolo del Nuovo Mondo, la Repubblica di Haiti. A Cuba l'iniziale coltivazione della canna subì di lì a poco una battuta d'arresto, ma si riprese negli anni Sessanta del Settecento e più ancora dopo la rivoluzione haitiana (1791-1804). Al di fuori dei Caraibi, il Brasile portoghese diventò il primo produttore di zucchero e caffè al mondo e anche altre colonie spagnole, come il Perù e il Messico, si dedicarono intensamente alla produzione dello zucchero.

Dall'altra parte del mondo, nelle colonie orientali delle potenze europee, la produzione di colture indigene fu riorganizzata per l'esportazione dai piantatori metropolitani o dalla nobiltà minore possidente a seguito delle sollecitazioni dei mercanti della madre patria. Furono messe a dimora anche coltivazioni esotiche. Sull'isola di Giava in Indonesia gli olandesi crearono un diverso genere di colonia produttrice di zucchero a partire dal 1680 circa. Come nelle colonie delle Indie occidentali britanniche, olandesi, danesi, francesi e spagnole, la produzione per l'esportazione delle Indie orientali era destinata ai mercati esteri, ma la forma produttiva non era la piantagione e molte delle merci prodotte non erano le stesse. Nel secolo XVII il caffè di Mocha era spedito a Amsterdam e all'inizio del XVIII i chicchi di caffè giavanese erano esportati regolarmente. Insieme con il pepe (*Piper nigrum*), lo zucchero e il caffè diventarono importanti esportazioni delle Indie orientali.

Se lo zucchero e il caffè esportati dalle Antille rappresentavano il trapianto di importanti coltivazioni del Vecchio Mondo nei territori di quello nuovo, la produzione crescente nelle Americhe di un altro cibo destinato all'esportazione è ancor più interessante, in quanto si tratta di una specie americana autoctona domesticata: il cacao o cioccolato, il *Theobroma cacao* domesticato in Messico. Il nome del genere, *Theobroma*, significa «bevanda degli dei» e rispecchia il successo di questa bevanda – e alimento degno di nota. Ben prima che i paesi dell'Europa settentrionale sfidassero la Spagna per le colonie caraibiche, il cioccolato aveva riscosso grande favore nella stessa Spagna per poi diffondersi più a nord.

Pubblicizzato come medicinale e afrodisiaco, il cioccolato si aggiunse ben presto alla lista di bevande e sostanze aromatizzanti tropicali che avrebbero avuto un luminoso futuro in Europa. La coltivazione del cacao si diffuse rapidamente nel secolo XVII, fino alle Filippine e all'Indonesia e più tardi a São Tomé. Nel Settecento gli apparecchi per macinare i semi di cacao, che servivano a preparare bevande, erano comuni in Gran Bretagna. Anche se la fioritura di un mercato mondiale del cioccolato ebbe luogo solo nell'Ottocento, alla fine del Settecento gli europei mascheravano già il gusto amaro naturale del cacao aggiungendo zucchero di canna per preparare una bevanda stimolante dolce, come facevano con il tè e il caffè.

Abbiamo tralasciato da questa discussione il tè (*Camellia sinensis*) perché è l'unica di queste merci importanti non prodotta in una colonia europea. Tutta l'Europa, e in particolare la Gran Bretagna, nutriva per il tè almeno altrettanto interesse che per il cioccolato e il caffè, ma fino all'Ottocento la sua produzione fu in sostanza monopolizzata dalla Cina. La British East India Company (soprannominata «John») controllava tutta l'importazione legale di tè in Gran Bretagna. Anche se in seguito la Cina fu sfidata con successo e perfino invasa dalle potenze

europee, nel 1750 il tè veniva ancora importato da una Cina almeno nominalmente sovrana. Quando successivamente furono create piantagioni per rifornire le tavole inglesi, ciò avvenne nelle zone dall'altra parte dell'Himalaya e più vicine all'Europa, in India e a Ceylon (Sri Lanka).

L'impatto dell'Europa sul Nuovo Mondo

Con la colonizzazione europea, nel Nuovo Mondo furono importate molte specie vegetali e animali domesticate, tra cui ortaggi europei (cavoli, carote, rape) e soprattutto animali da carne, molti dei quali arrivati in Europa da altre regioni in un'epoca precedente: bovini, suini, ovini e pollame. Anche se la maggior parte di questi nuovi arrivati non entrò a far parte della dieta indigena per uno o due secoli, gli animali recitarono un ruolo non meno importante dei conquistatori umani nella trasformazione degli ecosistemi in tutte le Americhe, minando i sistemi alimentari locali e fornendo al contempo elementi per ricostituirli come coltivazioni e cucine creole.

Sebbene le culture indigene delle Antille e delle regioni orientali dei futuri Stati Uniti e Canada, come quelle delle regioni montuose del Messico e le Ande, nel 1750 fossero state gravemente sconvolte dalla conquista e dalle malattie, i sistemi alimentari indigeni di questo emisfero si incentravano ancora sugli stessi alimenti fondamentali su cui questi popoli avevano fatto affidamento prima del 1492. Nel caso di gran parte dell'America settentrionale e centrale temperata, i cibi basilari dei coltivatori erano granoturco, fagioli e zucche. L'alimento principale dell'Amazzonia era tratto dalla manioca (*Manihot esculenta*) e nella regione delle Ande la base dell'alimentazione era la patata (*Solanum tuberosum*). Queste citate sono tre delle «zone alimentari» ricostruite all'inizio del Novecento dall'antropologo Claude Wissler (1917), nonché le principali tra quelle che si affidavano alla coltivazione. Le altre zone alimentari, basate sulla caccia, la pesca e la raccolta, erano la regione dei caribù in Canada, la regione dei bisonti nelle grandi pianure nordamericane, la regione dei semi selvatici in California, quella del salmone sulla costa settentrionale del Pacifico e quella del guanaco (lo struzzo americano nativo) nel Sud America meridionale.

Nondimeno, nei sistemi alimentari indigeni intervennero ben presto cambiamenti che a volte accrebbero e a volte ridussero la di-sponibilità di cibo. In quello che fu percepito come uno sviluppo positivo (fino alla decimazione delle mandrie), la dieta indigena si affidò in misura maggiore, dopo il contatto con gli europei, ai grandi animali, perché i cavalli permettevano la caccia su larga scala al guanaco e al bisonte.

Una storia più infelice, con la perdita di alcune colture, viene alla luce soltanto oggi. La regione delle Ande è nota in particolare per la patata, ma l'agricoltura intensiva andina utilizzava un'ampia varietà di

piante commestibili, coltivate in modo sofisticato e attento all'ambiente. Molte colture potenzialmente importanti, al pari della stessa agronomia indigena, furono alla fine emarginate dai colonizzatori europei, che cacciarono i coltivatori indigeni dalle terre fertili e scartarono i cibi che non erano precisamente di loro gusto. L'abbandono di molte colture tradizionali da parte dei villaggi indigeni e meticci indica quanto il cibo costituisca un fondamento delle forme culturali e dei valori e quanto le gerarchie alimentari accompagnassero o riflettessero le divisioni razziali nate nell'epoca coloniale.

Nel corso del tempo, alcuni cibi europei si aggiunsero alla dieta indigena; tra essi spiccano farina, lardo, zucchero, caffè e whisky. Gli invasori europei, a loro volta, diventarono consumatori di numerosi alimenti americani come granoturco, patate, molte specie di fagioli, zucche, sciroppo d'acero, tacchini, cioccolato e tabacco (volendo includerlo).

Nonostante il saccheggio di vaste aree del Nuovo Mondo e la distruzione delle popolazioni indigene a causa di guerre e malattie, per ricostruire il sistema alimentare mondiale nel 1750 è necessario tenere presenti le grandi popolazioni americane native, che continuarono ad affidarsi a tecniche tradizionali per procacciarsi il cibo in molte zone per altri centocinquant'anni e più. Nelle grandi pianure del Canada e degli Stati Uniti, prima del pascolo controllato del bestiame europeo e successivamente della coltivazione di cereali europei, gli Indiani americani adottarono il cavallo. L'immagine equestre dell'Indiano che fece il giro del mondo alla fine dell'Ottocento scaturiva in effetti da una realtà che riguardava una minuscola percentuale della popolazione nativa e nacque solo dopo l'adozione del cavallo. Popoli come gli Indiani Crow iniziarono a cacciare a cavallo non prima della fine del secolo XVII. Gli Cheyenne e i Blackfoot arrivarono nelle pianure ancora dopo. La caccia a cavallo al bisonte da parte degli americani nativi, che avevano preso a prestito il cavallo con tutte le sue bardature europee, precedette la nascita dei *cowboys*, che in seguito si sarebbero occupati del bestiame in quelle vaste regioni aride. Le praterie non arate e le pianure senza recinti sarebbero poi diventate il centro di modelli di origine europea, che trasformarono il West nordamericano nel «granaio» del mondo.

I cavalli, facilitando l'uccisione in massa dei bisonti, modificarono radicalmente le abitudini alimentari indiane. L'introduzione nel Nuovo Mondo dei bovini, degli ovini, dei suini e del pollame fu generalmente accolta con favore. Le specie domesticate in America erano poche e poco adatte come bestie da tiro o da latte, e il bisonte non era mai stato domesticato. I camelidi domesticati del Sud America, lama e alpaca, erano scarsamente utili se non come fonte di lana, carne e cuoio. In molte zone, per esempio tra i Navaho, l'arrivo della pecora sarebbe stato accolto con entusiasmo. Gli americani nativi adottarono di propria iniziativa alcune piante, oltre agli animali, e in quelli che sarebbero di-

ventati gli Stati Uniti sudorientali i peschi si aggiunsero subito agli alberi da frutto autoctoni, così come i maiali divennero parte delle fattorie e dei menù (Hammett, 2000). Altre piante nuove arrivate in America, tra cui orzo, riso e ortaggi europei, furono un elemento positivo e spesso presero piede saldamente nella dieta locale, come avvenne per l'orzo nelle regioni andine. Invece le bevande alcoliche, il lardo, lo zucchero, la melassa e la tecnica di friggere non diedero un grande contributo, salvo le calorie, ai sistemi alimentari indiani.

L'influenza del Nuovo Mondo sull'Europa

Al movimento di cibi e piante dal Vecchio Mondo alle piantagioni del Nuovo Mondo che producevano per i mercati europei corrispose il movimento di alimenti del Nuovo Mondo e di altre regioni extraeuropee nella stessa Europa. Tra questi, lo zucchero e altre sostanze stimolanti ebbero particolare importanza nel trasformare le società europee in modi che contribuirono a gettare le fondamenta del capitalismo industriale. Nel corso del tempo le patate divennero cruciali per i contadini europei e contribuirono anche ad alimentare rapporti di disuguaglianza tra le classi. Altri cibi del Nuovo Mondo, seppure meno rilevanti in fatto di calorie, modificarono profondamente gusti e diete: peperoni piccanti e dolci, cioccolato, vaniglia e ancora annatto, pimento, ananas. Un elenco completo sarebbe molto più lungo. Tutti questi cibi trovano posto nella nostra storia.

In un periodo in cui probabilmente i lavoratori europei non erano nutriti in misura adeguata dalla loro dieta quotidiana, la diffusione graduale di cibi stimolanti – zucchero, melassa, rum, caffè, cioccolato e tè (per non parlare del tabacco) – ebbe conseguenze profonde. La melassa e il cioccolato, oltre alle calorie, hanno un certo valore nutritivo; ma a parte ciò questi lussi tanto ricercati dai poveri erano soprattutto potenti stimolanti, mentre lo zucchero forniva grandi quantità di calorie pure a un costo ancora inferiore. Il 1750 è la data comunemente accettata che segna l'inizio della rivoluzione industriale, perlomeno in Gran Bretagna. Quindi questi alimenti sono strettamente connessi all'affermazione di uno stile di vita urbano incentrato sulla fabbrica e attento al tempo. Oggi si riconosce generalmente che i «cibi-droga» o «assassini della fame proletaria» (secondo la definizione di uno degli autori, Mintz 1961) ebbero enorme importanza nel facilitare l'adattamento di persone provenienti da un ambiente rurale alle esigenze e alle pressioni della vita di fabbrica nelle città. Ma vale la pena sottolineare che nel 1750 le birre erano vendute in bottiglia, presagendo una trasformazione industriale delle bevande che affiancava a un consistente valore nutritivo i dubbi benefici dell'ebbrezza (F. e F. W. Robertson, 1987). La birra, fatta in casa o comprata nei negozi locali, insieme con

il vino, il sidro e il rum, all'epoca era anche un elemento costante della dieta del New England coloniale (Coe e Coe, 1986). In Gran Bretagna invece la preparazione della birra in casa e l'usanza di bere latte diminuirono nettamente nel Settecento mentre salì il consumo di tè, a causa dell'imposizione di tasse sul luppolo e della crescente difficoltà di tenere una mucca in casa in un ambiente urbanizzato.

I calcoli di Carole Shammas (1990) sul valore delle importazioni in Gran Bretagna tra il 1559 e il 1800 rivelano in modo clamoroso l'importanza delle bevande stimolanti per l'espansione del consumo e il ruolo delle importazioni nel cambiamento economico. La categoria dei «generi coloniali» utilizzata da Shammas comprende spezie, le tre bevande stimolanti (tè, caffè, cioccolato), zucchero e melassa: non certo le prime cose che vengono in mente quando si studiano le prime fasi di crescita delle importazioni d'oltremare. Ma i dati in percentuale che fornisce per la Gran Bretagna sono dell'8,9 per cento nel 1659, del 16,6 nel 1700, del 27,6 nel 1750 e del 34,9 nel 1800. Dunque alla nostra data più di un quarto di tutte le importazioni, in termini di valore, era rappresentato da queste voci. Le importazioni di «coloniali» in Europa provenivano quasi esclusivamente da paesi tropicali. Il fatto che questi «cibi» apparentemente inconsistenti trovassero tanto spazio tra le importazioni della Gran Bretagna tra il 1700 e il 1800 è di enorme importanza. Ovviamente, il 1750 non è il 1800 e la Gran Bretagna non rappresenta tutta l'Europa, ma questi dati suggeriscono che quei prodotti ebbero un ruolo cruciale durante il passaggio dell'Europa da un'esistenza agraria e rurale a un'esistenza urbana e industriale.

I primi passi di un'industria alimentare furono accelerati dai prodotti coloniali. Anche se la domanda di zucchero dipendeva in larga misura dall'uso che se ne faceva come dolcificante per le bevande, sappiamo che proprio nel periodo di cui ci occupiamo esso era impiegato anche in misura crescente in cucina e nell'industria dei dolci (dolci nuovi di ogni sorta) e nella preparazione di conserve di frutta (più tardi prodotte su larga scala, soprattutto in Scozia). La sua versatilità come ingrediente e conservante era apprezzata e in Gran Bretagna crebbe costantemente un mercato diversificato dello zucchero.

Lo zucchero assunse un grande rilievo sia come ingrediente nella produzione alimentare sia come ricca fonte di calorie. Era certamente più importante delle pellicce, delle piume e delle ossa di animali usate nella moda europea, per esempio. Se intere culture africane furono minate dai saccheggi e dal rapimento di esseri umani destinati a diventare schiavi nelle piantagioni di canna da zucchero, le società indigene dell'America settentrionale subirono gli effetti negativi dei nuovi cibi che arrivavano attraverso il commercio delle pellicce, come zucchero, caffè, rum e whisky. La diffusione del caffè trasformò le società europee: i caffè diventarono i luoghi di ritrovo degli europei benestanti di

sesso maschile. Anche in Inghilterra, dove in definitiva il tè superò il caffè come bevanda nazionale, nel Settecento i caffè venivano aperti vicino ai porti e nei centri urbani e diventarono i luoghi in cui i mercanti si ritrovavano per scambiarsi informazioni sulle spedizioni e i prezzi dei generi coloniali, dagli schiavi allo zucchero.

Al pari di quest'ultimo, le patate e il granoturco recitarono un ruolo complesso nella formazione delle nuove classi sociali nell'era che precedette l'industrializzazione. Entrambi si diffusero verso l'est europeo, le patate nel nord e il granoturco nel sud, nei due secoli successivi al loro arrivo. Ma non furono accettati subito né facilmente. Poiché le patate potevano essere lasciate nel terreno (per evitare tasse o saccheggi) e poiché la loro resa calorica era relativamente elevata, esse permisero agli irlandesi di lavorare per salari miseri e sopravvivere nelle terre che erano state confiscate dai conquistatori inglesi. Nel Settecento in Irlanda i contadini coltivavano sempre più patate e nel corso del tempo limitarono le coltivazioni; la povertà li spinse a limitare la dieta a patate e latte fino alle terribili carestie del 1845-46, quando una malattia distrusse la loro fonte di sussistenza e una politica sociale davvero spietata provocò emigrazioni di massa.

Il granoturco ebbe importanza non minore nel modificare le usanze alimentari europee. Scrive Messer (2001): «Esso diventò un ingrediente base [per i contadini poveri] dell'Europa centrale, un modo economico di rifornire la tratta degli schiavi tra Africa e America alla fine del Settecento e la razione consueta degli operai delle miniere britanniche in Africa alla fine dell'Ottocento». Pensando in primo luogo a questi due ingredienti, McNeill (1992) sostiene che le piante commestibili americane «diedero un contributo essenziale all'affermazione dell'Europa come padrona del mondo tra il XVIII e il XIX secolo», aggiungendo che «si può dunque affermare che il granoturco fece per i montanari greci e serbi tra il 1700 e il 1914 ciò che le patate fecero per la Germania e la Russia nel medesimo periodo. In ciascun caso, una risorsa alimentare nuova e molto più produttiva permise alla popolazione di superare i limiti precedenti, e l'incremento demografico fornì a sua volta la base del potere politico e istituzionale superiore che fu conquistato dai quattro popoli interessati».

In questo contesto un'altra *cultivar* merita di essere menzionata. I peperoncini dolci e piccanti entrarono a far parte della dieta italiana e si diffusero a est fino a Costantinopoli e a sud fino all'Africa del nord. I peperoncini dolci, sotto forma di paprica, diventarono particolarmente popolari in Spagna e in Ungheria. Mezzo secolo dopo la scoperta dell'America, «tre varietà di *Capsicum* venivano coltivate e esportate lungo la costa del Malabar in India» (Andrews, 2000). Si è parlato spesso dell'attrazione particolare che esercita la spezia che brucia due volte; tutti i peperoni provenivano dal Nuovo Mondo.

In molte zone del Vecchio Mondo nacquero cucine ibride, fatte in prevalenza di ingredienti indigeni ma comprendenti *cultivar*, proteine animali, spezie e altri elementi provenienti dal Nuovo Mondo. Nel periodo in questione il granoturco era arrivato nelle Indie orientali olandesi, nelle Filippine spagnole e in zone ancora scarsamente popolate dell'Asia sudorientale e delle coste cinesi. Altre due grandi *cultivar* americane che si fecero strada nei campi e nelle pentole dell'Africa e poi dell'Asia furono la patata dolce (*Ipomoea batatas*) e la manioca.

Le patate dolci viaggiarono dalle colonie caraibiche, passando per Capo Verde e le Canarie, fino alla Spagna e al Marocco. Arrivarono nell'America settentrionale britannica dai Caraibi britannici e da Bermuda, diventando un'altra coltivazione, con il riso e il granoturco, comune alle cucine africane e indigene ed entrando a far parte delle tradizioni culinarie nordamericane. Nel secolo XVIII le patate dolci erano coltivate nei campi di Ceylon e di gran parte dell'Asia meridionale, dell'Indocina e delle Indie orientali.

La manioca, che produce calorie concentrate e si adatta a terreni magri, fece il suo ingresso negli orti africani fin dall'inizio della tratta degli schiavi e crebbe via via d'importanza. Arrivò nel Madagascar e nelle Seychelles e proseguì fino alle Indie orientali olandesi e alle isole settentrionali delle Filippine spagnole. I «biscotti» di manioca, che si conservano a lungo, erano diventati un cibo diffuso tra i marinai già nel secolo XVI; furono utilizzati nel commercio degli schiavi e si diffusero in tutto il mondo nel secolo XIX. A parte i peperoni, poche spezie del Nuovo Mondo si ambientarono in altre regioni. Le eccezioni di rilievo sono la vaniglia, che come il cacao proveniva dal Messico, il pimento, bacca nativa della Giamaica e di alcune zone del continente, detta *allspice* in inglese, che oggi si usa per lo più per insaporire i sottaceti, e l'annatto (*Bixa orellana*), l'*achiote* o *bija*, usato in origine come tintura per il corpo dagli indigeni caraibici e oggi utilizzato principalmente come colorante giallo per alimenti. Infine, una parola sull'ananas, *Ananas comosus*, che si trasformò in un certo senso in un simbolo di benvenuto nell'Europa del Settecento, dove decorava i portali delle grandi tenute e le colonne dei letti dei reali.

Ribellioni, sommosse e regioni autonome

Le colonie avevano rapporti complessi con le potenze metropolitane, così come i popoli e i cibi indigeni avevano un rapporto complesso con la colonizzazione. Non tutte le colonie si comportavano allo stesso modo con la madrepatria. Per quanto queste ultime cercassero di controllare la loro turbolenta progenie, spesso le colonie avviavano commerci tra

di loro, suscitando la costernazione (se non l'ira) del potere imperiale. Il caso classico, confacente al «momento» storico di cui ci occupiamo, riguarda il noto «commercio triangolare» che connetteva paesi europei come la Gran Bretagna alle loro colonie caraibiche, in questo caso la Giamaica. Questo commercio sarebbe dovuto essere condotto esclusivamente da vascelli inglesi a beneficio della madre patria. Le navi dovevano portare i prodotti finiti – collane, fucili, travi di ferro, stoffa, rum eccetera – dal centro europeo all'Africa, che a sua volta avrebbe fornito gli schiavi per le piantagioni delle colonie del Nuovo Mondo come le Antille britanniche. Queste ultime avrebbero spedito in Gran Bretagna zucchero, rum, melassa, caffè e altre merci tropicali.

Ma la più settentrionale delle tredici colonie (che di lì a poco si sarebbero unite e ribellate sotto il nome di Stati Uniti d'America) era attivamente impegnata a spedire legname, merluzzi e prodotti finiti nelle Antille, dalle quali acquistava melassa con cui faceva rum nel New England. Ciò contravveniva a leggi ben precise, che definivano contrabbando tale commercio. Questo modo di aggirare il potere imperiale faceva infuriare la Gran Bretagna. Era in netto contrasto con la teoria mercantilista, per la quale le colonie esistevano solo per il bene della madre patria. La Gran Bretagna, nel tentativo di mettere in riga l'indisciplinata borghesia delle colonie del New England, impose tasse sulla melassa e sul tè, contro cui prima si levò il grido «No taxation without representation» e poi si scatenò la rivoluzione americana. Avrebbe scritto John Adams (1819): «Non so perché dovremmo vergognarci di confessare che la melassa fu un ingrediente essenziale per l'indipendenza americana. Molti grandi eventi sono scaturiti da cause assai più piccole». Non a caso, John Hancock, una figura importante della rivoluzione americana, venne definito dagli inglesi il più grande contrabbandiere delle colonie.

Ma nonostante le proteste e la repressione imperiale, il commercio tra le colonie prosperava e creava ricchezza e coloni ribelli, i quali contrabbandavano le merci contravvenendo agli schemi mercantilistici secondo cui le colonie dovevano restare dipendenti e non industrializzate – ma spesso tali schemi non funzionavano a dovere.

Allo stesso tempo, i cambiamenti dovuti all'incremento demografico e alla crescente commercializzazione del frumento e del pane provocavano in Europa conflitti sociali. Il periodo preso in esame si conclude quarant'anni prima della rivoluzione francese e copre buona parte della lunga epoca caratterizzata dall'espulsione dei piccoli proprietari terrieri dalle fattorie inglesi. Come osserva Tilly (1975), la proletarizzazione tra il 1500 e il 1800 avvenne soprattutto nelle campagne e i mercati alimentari nazionali precedettero l'urbanizzazione.

Nella nuova economia di mercato i tradizionali diritti al cibo, profondamente sentiti, non trovavano posto, e l'affermazione di mercanti di

professione al posto dei mercati locali rese più difficile per i consumatori acquistare cereali dagli agricoltori locali. In tale contesto, gli affamati abitanti dei villaggi scatenavano a volte veri e propri tumulti per il cibo. Allarmati dai prezzi crescenti che mettevano il pane fuori dalla loro portata, assalivano i fornai o i mercanti locali, accusati di incetta o speculazione, si impadronivano delle partite di grano destinate alle città o all'esercito e vendevano il grano rubato a un prezzo «giusto».

In modo meno drammatico ma forse non meno importante sul lungo termine, alcune importanti regioni del mondo rimasero indipendenti dall'integrazione globale eurocentrica. La Cina e il Giappone, e in quel periodo precoloniale anche l'India, adottarono sì le piante eduli esotiche, ma alle proprie condizioni, rimanendo in tal modo centri autonomi all'interno di un mondo sempre più sottomesso dall'Europa. Alla fine della dinastia Ming (1368-1644), il sistema alimentare cinese si fondava essenzialmente su riso, soia, olio e tè, mentre il grano era importante nel nord. Durante la dinastia Ch'ing (1644-1911), l'agricoltura diventò più commerciale, ricalcando quanto avveniva in Europa. I cinesi, mediante il commercio del cotone con i mercanti portoghesi, conoscevano le arachidi (*Arachis hypogaea*) del Nuovo Mondo già dal secolo XVI. Dall'India e dalla Birmania, dove era giunto in precedenza, arrivò anche il granoturco, che con il sostegno statale venne coltivato sistematicamente nei primi anni del Settecento. Anche in Cina peperone e peperoncino fecero la loro comparsa e si diffusero rapidamente. Le patate dolci erano state introdotte presto nel paese e da qui furono portate dal Fujian in Giappone via Ryukyu (Okinawa) nel 1605. Konyou Aoki, che portò le patate dolci nel distretto giapponese di Kanto nel 1735, fu soprannominato Kansho Sensei (maestro della patata dolce).

Cibo e dominio del mondo

Il nostro obiettivo in questa sede era portare alla luce i fili che connettono le potenze coloniali europee alle loro colonie e le colonie tra loro, i percorsi su cui viaggiarono nel corso del secolo XVIII prodotti alimentari, tecniche di cottura, preferenze e perfino il «buon gusto». Questi fili sono numerosi e intrecciati; laddove molte innovazioni appassirono e morirono, tante altre incisero profondamente sulle società che le introdussero o le ricevettero e sulle usanze e i valori delle loro popolazioni.

Il 1750 segna l'apogeo del sistema delle piantagioni creato in alcune zone delle colonie tropicali dai dominatori europei. Tale sistema rivoluzionò le abitudini alimentari dell'Europa, ma d'altro canto distrusse la vita di milioni di lavoratori coatti nel corso dei quasi quattro secoli in cui la coercizione ha costituito lo strumento principale per assicurarsi manodopera.

A quell'epoca diversi carboidrati complessi particolarmente preziosi, come il granoturco e la patata, erano arrivati in Europa dal Nuovo Mondo e presero sempre più piede a mano a mano che si diffondevano a est. Prodotti come peperoni, pomodori, topinambur, patate dolci e svariati legumi del Nuovo Mondo furono adottati dal Vecchio Mondo, alcuni con facilità e entusiasmo, altri solo dopo lunghi periodi di sperimentazione o rifiuto.

Al di fuori delle zone delle piantagioni nel Nuovo Mondo e in Asia, i colonizzatori europei fecero grande affidamento in una prima fase su piante, animali e metodi agricoli indigeni, ma introdussero anche molti alimenti e tecniche produttive europee.

I grandi animali allevati in Europa – molti dei quali domesticati in origine in Asia – si diffusero largamente in tutto il mondo coloniale, come il cavallo nelle grandi pianure americane, le pecore e le capre nelle regioni montuose, dalle Montagne Rocciose alle Ande, e i polli e i bovini un po' dovunque: e contribuirono a erodere e ricostruire gli agroecosistemi e le culture alimentari.

Poiché il 1750 segnò l'inizio della rivoluzione industriale, era inevitabile che il secolo seguente producesse cambiamenti ancor più profondi. Conquiste come le navi a vapore oceaniche, l'inscatolamento dei cibi, la produzione di zucchero granulato dalla barbabietola, l'estrazione del burro di cacao dal cioccolato, l'invenzione della margarina, e una quantità di altre invenzioni, avrebbero finito per modificare di nuovo il mondo del cibo. Questo processo non si è mai arrestato e probabilmente non si arresterà mai.

HISTOIRE
DES
AVENTURIERS
FLIBUSTIERS
QUI SE SONT SIGNALÉS DANS LES INDES;

CONTENANT ce qu'ils y ont fait de remarquable, avec la vie, les mœurs & les coutumes des Boucaniers, & des habitans de St. Domingue & de la Tortue; une description exacte de ces lieux, & un état des Offices, tant Ecclésiastiques que Séculiers, & ce que les grands Princes de l'Europe y possédent.

Le tout enrichi de Cartes Géographyques & de Figures en taille-douce.

Par ALEXANDRE-OLIVIER OEXMELIN.

NOUVELLE ÉDITION,

Corrigée & augmentée de l'Histoire des Pirates Anglois, depuis leur établissement dans l'Isle de la Providence jusqu'à présent.

TOME PREMIER.

A TREVOUX,
PAR LA COMPAGNIE.

M. DCC. LXXV.

CHAPTER II.

A Description of Tortuga, and of the Fruits and Plants there. — How the French first settled there, at two several Times, and forced out the Spaniards. — The Author twice sold in the said Island.

The Island of Tortuga is situate on the north side of Hispaniola, in latitude 20° 30′. Its just extent is threescore leagues about. The Spaniards, who gave name to this island, called it so from the shape of the land, in some manner resembling a great sea-tortoise, called by them *Tortuga-de-mar.* The country is very mountainous, and full of rocks, and yet thick of lofty trees, that grow upon the hardest of those rocks, without partaking of a softer soil. Hence it comes that their roots, for the greatest part, are seen naked, entangled among the rocks like the branching of ivy against our walls. That part of this island which stretches to the north is totally uninhabited. The reason is, first, because it is incommodious and unhealthy; and, secondly, for the ruggedness of the coast, that gives no access to the shore, unless among rocks almost inaccessible. For this cause, it is peopled only on the south part, which has only one port, indifferently good. Yet this harbor has two entries, or channels, which afford passage to ships of seventy guns, the port itself being without danger, and capable of receiving a great number of vessels. The inhabited parts, of which the first is called the Lowlands, or Low Country; this is the chief among the rest, because it contains the port aforesaid. The town is called Cayona, and here live the chiefest and richest planters of the island. The second part is called the Middle Plantation; its soil is yet almost new, being only known to be good for tobacco. The third is named Ringot, and is situate towards the west part of the island. The fourth, and last, is called the Mountain, in which place were made the first plantations upon this island.

As to the wood that grows here, we have already said that the trees are exceedingly tall, and pleasing to the sight, whence no man will doubt but they may be applied to several uses. Such is the yellow saunder, which by the inhabitants is called *bois de chandel,* or, in English, candle-wood, because it burns like a candle, and serves them with light while they fish by night. Here grows, also, *Lignum Sanctum,* or Guaiacum. Its virtues are very well known, more especially to those who observe not the seventh commandment, and are given to impure copulations! — physicians drawing hence, in several com-

positions, the greatest antidote for venereal diseases, as also for cold and viscous humors. The trees, likewise, which afford *gummi elemi*, grow here in great abundance, as doth *radix Chinæ*, or China root. Yet this is not so good as that of other parts of the western world. It is very white and soft, and serves for pleasant food to the wild boars, when they can find nothing else. This island, also, is not deficient in aloes, nor an infinite number of the other medicinal herbs, which may please the curiosity of such as are given to their contemplation. Moreover, for building of ships, or any other sort of architecture, here are found several sorts of timber. The fruits, likewise, which grow here abundantly, are nothing inferior, in quantity or quality, to what other islands produce. I shall name only some of the most ordinary and common. Such are magniot, potatoes, abajou apples, yannas, bacones, paquays, carosoles, mamayns, annananes, and divers other sorts, which I omit to specify. Here grow, likewise, in great numbers, those trees called palmettoes or palmites, whence is drawn a certain juice, which serves the inhabitants instead of wine, and whose leaves cover their houses, instead of tiles.

In this island aboundeth, also, the wild boar. The governor hath prohibited the hunting of them with dogs, fearing lest, the island being but small, the whole race of them, in a short time, should be destroyed. The reason why he thought convenient to preserve these wild beasts, was, that, in case of any invasion, the inhabitants might sustain themselves with their food, especially were they once constrained to retire to the woods and mountains. Yet this sort of game is almost impeded by itself, by reason of the many rocks and precipices, which, for the greatest part, are covered with little shrubs, very green and thick, whence the huntsmen have oftentimes fallen, and left us the sad remembrance of many a memorable disaster.

At a certain time of the year there resort to Tortuga large flocks of wild pigeons, and then the inhabitants feed on them very plentifully, having more than they can consume, and leaving totally to their repose all other sorts of fowl, both wild and tame; that so, in the absence of the pigeons, these may supply their place. But as nothing in the universe, though never so pleasant, can be found, but what hath something of bitterness with it, the very symbol of this truth we see in the aforesaid pigeons; for these, the season being past, can scarce be touched with the tongue, they become so extremely lean, and bitter, even to admiration. The reason of this bitterness is attributed to a certain seed, which they eat about that time, even as bitter as gall. About the sea-shores, every

where, are found great multitudes of crabs, both of land and sea, and both sorts very big. These are good to feed servants and slaves, whose palates they please, but are very hurtful to the sight; besides, being eaten too often, they cause great giddiness in the head, with much weakness of the brain, so that, very frequently, they are deprived of sight for a quarter of an hour.

The French, having settled in the Isle of St. Christopher, planted there a sort of trees, of which, at present, there possibly may be greater quantities, with the timber whereof they made longboats and hoys, which they sent thence westward, well manned and victualled, to discover other islands. These, setting sail from St. Christopher, came within sight of Hispaniola, where they arrived with abundance of joy. Having landed, they marched into the country, where they found large quantities of cattle, such as cows, bulls, horses, and wild boars; but finding no great profit in these animals, unless they could enclose them, and knowing, likewise, the island to be pretty well peopled by the Spaniards, they thought it convenient to enter upon and seize the Island of Tortuga. This they performed without any difficulty, there being upon the island no more than ten or twelve Spaniards to guard it. These few men let the French come in peaceably, and possess the island for six months, without any trouble. Meanwhile, they passed and repassed, with their canoes, to Hispaniola, from whence they transported many people, and at last began to plant the whole Island of Tortuga. The few Spaniards remaining there, perceiving the French to increase their number daily, began at last to repine at their prosperity, and grudge them the possession. Hence they gave notice to others of their nation, their neighbors, who sent several boats, well armed and manned, to dispossess the French. This expedition succeeded according to their desires; for the new possessors, seeing the great number of Spaniards, fled, with all they had, to the woods, and hence, by night, they wafted over with canoes to the Island of Hispaniola. This they the more easily performed, having no women or children with them, nor any great substance to carry away. Here they also retire into the woods, both to seek for food, and from thence, with secrecy, to give intelligence to others of their own faction; judging for certain, that within a little while they should be in a capacity to hinder the Spaniards from fortifying in Tortuga.

Meanwhile, the Spaniards of the great island ceased not to seek after their new guests, the French, with intent to root them out of the woods, if possible, or cause them to perish

with hunger; but this design soon failed, having found that the French were masters both of good guns, powder, and bullets. Here, therefore, the fugitives waited for a certain opportunity, wherein they knew the Spaniards were to come from Tortuga, with arms and a great number of men, to join with those of the greater island, for their destruction. When this occasion offered, they, in the mean while deserting the woods where they were, returned to Tortuga, and dispossessed the small number of Spaniards that remained at home. Having so done, they fortified themselves the best they could, thereby to prevent the return of the Spaniards, in case they should attempt it. Moreover, they sent immediately to the governor of St. Christopher's, craving his aid and relief, and demanding of him a governor, the better to be united among themselves, and strengthened on all occasions. The governor of St. Christopher's received their petition with much satisfaction, and, without delay, sent Monsieur Le Passeur to them, in quality of a governor, together with a ship full of men, and all necessaries for their establishment and defence. No sooner had they received this recruit, but the governor commanded a fortress to be built upon the top of a high rock, from whence he could hinder the entrance of any ships, or other vessels, to the port. To this fort no other access could be had, than by almost climbing through a very narrow passage, that was capable only of receiving two persons at once, and those not without difficulty. In the middle of this rock was a great cavity, which now serves for a storehouse. Besides, here was great convenience for raising a battery. The fort being finished, the governor commanded two guns to be mounted, which could not be done without great toil and labor; as, also, a house to be built within the fort; and afterwards the narrow way, that led to the said fort, to be broken and demolished, leaving no other ascent thereto than by a ladder. Within the fort gushes out a plentiful fountain of pure fresh water, sufficient to refresh a garrison of a thousand men. Being possessed of these conveniences, and the security these things might promise, the French began to people the island, and each of them to seek their living, some by hunting, others by planting tobacco, and others by cruising, and robbing upon the coasts of the Spanish islands, which trade is continued by them to this day.

The Spaniards, notwithstanding, could not behold, but with jealous eyes, the daily increase of the French in Tortuga, fearing lest, in time, they might by them be dispossessed also of Hispaniola. Thus taking an opportunity, (when many of the

French were abroad at sea, and others employed in hunting,) with eight hundred men, in several canoes, they landed again in Tortuga, almost without being perceived by the French; but finding that the governor had cut down many trees, for the better discovery of any enemy, in case of an assault, as also that nothing of consequence could be done without great guns, they consulted about the fittest place for raising a battery. This place was soon concluded to be the top of a mountain which was in sight, seeing that from thence alone they could level their guns at the fort, which now lay open to them since the cutting down of the trees by the new possessors. Hence they resolved to open a way for the carriage of some pieces of ordnance to the top. This mountain is somewhat high, and the upper part thereof plain, from whence the whole island may be viewed. The sides thereof are very rugged, by reason a great number of inaccessible rocks do surround it; so that the asceut was very difficult, and would always have been the same, had not the Spaniards undergone the immense labor and toil of making the way before mentioned, as I shall now relate.

The Spaniards had with them many slaves and Indians, laboring men, whom they call *matades*, or, in English, half-yellow men. These they ordered with iron tools to dig a way through the rocks. This they performed with the greatest speed imaginable, and through this way, by the help of many ropes and pullies, they at last made shift to get up two pieces of ordnance, wherewith they made a battery next day, to play on the fort. Meanwhile the French, knowing these designs, prepared for a defence, (while the Spaniards were busy about the battery,) sending notice every where to their companions, for help. Thus the hunters of the island all joined together, and with them all the pirates, who were not already too far from home. These landed by night at Tortuga, lest they should be seen by the Spaniards; and under the same obscurity of the night, they all together, by a back way, climbed the mountain where the Spaniards were posted, which they did the more easily, being acquainted with these rocks. They came up at the very instant that the Spaniards, who were above, were preparing to shoot at the fort, not knowing in the least of their coming. Here they set upon them at their backs, with such fury, as forced the greatest part to precipitate themselves from the top to the bottom, and dash their bodies in pieces. Few or none escaped; for if any remained alive, they were put to the sword. Some Spaniards did still keep the bottom of the mountain; but these, hearing the shrieks

and cries of them that were killed, and believing some tragical revolution to be above, fled immediately towards the sea, despairing ever to regain the Island of Tortuga.

The governors of this island behaved themselves as proprietors, and absolute lords thereof, till 1664, when the West India Company of France took possession thereof, and sent thither, for their governor, Monsieur Ogeron. These planted the colony for themselves by their factors and servants, thinking to drive some considerable trade from thence with the Spaniards, even as the Hollanders do from Curasao. But this design did not answer; for with other nations they could drive no trade, by reason they could not establish any secure commerce, from the beginning, with their own; forasmuch as, at the first institution of this company in France, they agreed with the pirates, hunters, and planters, first possessors of Tortuga, that these should buy all their necessaries from the said company upon trust. And though this agreement was put in execution, yet the factors of the company soon after found that they could not recover either moneys or returns from those people, that they were constrained to bring some armed men into the island, in behalf of the company, to get in some of their payments. But neither this endeavor, nor any other, could prevail towards the settling a second trade with those of the island. Hereupon the company recalled their factors, giving them orders to sell all that was their own, in the said plantation, both the servants belonging to the company, (which were sold, some for twenty, others for thirty pieces of eight,) as also all other merchandises and properties. And thus all their designs fell to the ground.

On this occasion I was also sold, being a servant under the said company, in whose service I left France. But my fortune was very bad, for I fell into the hands of the most cruel and perfidious man that ever was born, who was then governor, or rather lieutenant-general, of that island. This man treated me with all the hard usage imaginable, yea, with that of hunger, with which I thought I should have perished inevitably. Withal, he was willing to let me buy my freedom and liberty, but not under the rate of three hundred pieces of eight, I not being master of one at a time in the world. At last, through the manifold miseries I endured, as also affliction of mind, I was thrown into a dangerous sickness. This misfortune, added to the rest, was the cause of my happiness; for my wicked master, seeing my condition, began to fear lest he should lose his moneys with my life. Hereupon he sold me a second time to a surgeon, for seventy pieces of eight. Being with this sec-

ond master, I began soon to recover my health, through the good usage I received, he being much more humane and civil than my first patron. He gave me both clothes and very good food, and after I had served him but one year, he offered me my liberty, with only this condition, that I should pay him one hundred pieces of eight, when I was in a capacity so to do, which kind proposal of his I could not but accept with infinite joy and gratitude.

Being now at liberty, though like Adam when he was first created, that is, naked and destitute of all human necessaries, not knowing how to get my living, I determined to enter into the order of the pirates or robbers at sea. Into this society I was received with common consent, both of the superior and vulgar sort, where I continued till 1672. Having assisted them in all their designs and attempts, and served them in many notable exploits, of which, hereafter, I shall give the reader a true account, I returned to my own native country. But before I begin my relation, I shall say something of the Island of Hispaniola, which lies towards the western part of America, as also give my reader a brief description thereof, according to my slender ability and experience.

CHAPTER III.

A Description of Hispaniola.

THE large and rich island called Hispaniola is situate from latitude 17° to 19°; the circumference is three hundred leagues; the extent from east to west, one hundred and twenty; its breadth almost fifty, being broader or narrower at certain places. This island was first discovered by Christopher Columbus, A. D. 1492, he being sent for this purpose by Ferdinand, king of Spain, from which time to this present the Spaniards have been continually possessors thereof. There are upon this island very good and strong cities, towns, and hamlets, as well as a great number of pleasant country-houses and plantations, the effects of the care and industry of the Spaniards, its inhabitants.

The chief city and metropolis hereof is Santo Domingo, being dedicated to St. Dominick, from whom it derives its name. It is situate towards the south, and affords a most excellent pros-

[Articolo tratto da *Bloomberg Business*, 18-7-2013]

Indonesia's Palm Oil Industry Rife With Human-Rights Abuses

By E. Benjamin Skinner July 18, 2013

Photograph by Kumal Jufri

A farmworker in Berau, Indonesia, loading oil palm bunches

(Corrects date of worker protest at PT Jabontara Eka Karsa plantation.)

"What kind of oil should we buy?" Luo Xiaohua shouts to her cousin from the cooking oil aisle in Yonghui Supermarket in the heart of Chongqing, a rising Chinese megacity. Luo, 50, is the quintessential Chinese shopper. She earns $3,250 a year and has an elementary education. She's fiercely opinionated about her purchases.

Luo stands before amber-hued bottles loaded with a commodity that fuels China's and India's growing consumer classes. "From what I understand, all of these brands

contain palm oil," she says. "But they just don't say it on the label." She says she'd prefer to use olive oil but can't afford it. "Corporations have the power in this country, and consumers have to make decisions based on limited options."

Palm oil and its derivatives are found in thousands of products worldwide, from doughnuts to soap, lipstick to biodiesel. Globally, palm oil consumption has quintupled since 1990. Demand in Asia, where palm oil is widely used in cooking oil and noodles, has driven the growth of a $44 billion industry. In February, exports from Indonesia, the world's largest producer of palm oil, hit a five-year high.

Shoppers such as Luo are at the heart of that boom. China is the world's largest consumer of vegetable oil, of which palm oil is the world's most-produced variety. Since the late 1970s, as the Chinese shifted away from traditional staples such as rice and grains and toward a higher-fat diet, palm oil imports have grown 150-fold.

As it's grown, the palm oil industry has drawn scrutiny from environmental activists in Europe and the U.S. They decry the destruction of rainforests in Indonesia and Malaysia to support oil palm expansion, which threatens the natural habitats of endangered species such as pygmy elephants and Sumatran tigers. The human costs of the palm oil boom, however, have been largely overlooked. A nine-month investigation of the industry, including interviews with workers at or near 12 plantations on Borneo and Sumatra—two islands that hold 96 percent of Indonesia's palm oil operations—revealed widespread abuses of basic human rights. Among the estimated 3.7 million workers in the industry are thousands of child laborers and workers who face dangerous and abusive conditions. Debt bondage is common, and traffickers who prey on victims face few, if any, sanctions from business or government officials.

The U.S. government has highlighted the prevalence of human-rights abuses in the palm oil trade: A 2012 U.S. Department of Labor report found that among the industries most notorious for forced and child labor were apparel, seafood, gold, and palm oil. But because palm oil companies face little pressure from consumers to change, they continue to rely on largely unregulated contractors, who often use unscrupulous practices. The impact of any reform efforts will be limited unless the new consumer giants—China and India, which account for more than a third of global palm oil imports—are brought into the debate. "We have a Western-facing strategy on an Eastern-facing problem," says Dave McLaughlin, who oversees agriculture issues for the World Wildlife Fund.

Among the world's most significant palm oil suppliers is Kuala Lumpur Kepong, a 107-year-old Malaysian corporation. KLK, with revenue in 2012 of $3.2 billion, is by area the world's fifth-largest palm oil plantation company. Its principal shareholder, a holding company called Batu Kawan, is controlled by KLK's chief executive and his brother, both among Malaysia's richest citizens.

In labor-intensive cycles repeated across most of its 73 plantation estates, KLK relies on contractors who in turn enlist thousands of low-wage workers. Those workers first prepare land for the palm groves. After three years, they manually harvest the palm bunches, which can each weigh up to 55 pounds and yield 3,000 fruitlets. Within 48 hours of harvest, trucks carry those bunches, which last year amounted to 3.3 million metric tons, to KLK's nearby mills. From there, crude palm oil is shipped for further processing at two KLK-owned oleochemical plants in Shanghai and Zhangjiagang, China, or elsewhere, before the refined palm oil or derivatives are sold into the commodity and consumer markets.

Interviews with former workers as well as statements recorded by local nongovernmental organizations reveal a tragic underside of KLK's supply chain. These workers tell of being defrauded, abused, and held captive by representatives of a labor management firm called CV Sinar Kalimantan. Their claims of fraud are substantiated by affiliates of the contractors, as well as by the labor contracts themselves, copies of which were obtained by *Bloomberg Businessweek*.

Per approfondire:

Il tempo dei padroni. Gerarchia, schiavitù, potere nell'antropologia di Antico Regime (Haiti 1685-1805)

Autori e curatori
Massimiliano Santoro
Collana
Storia/studi e ricerche
Argomenti
Storia economica - Storia politica e diplomatica - Storia sociale e demografica
Livello
Studi, ricerche
Dati
pp. 256, figg. 4, 1ª edizione 1998 (Codice editore 1573.238)

Codice ISBN: 9788846411303

Presentazione del volume

... un tempo, quando i padroni ballavano il minuetto e gli schiavi si radunavano intorno ad antichi riti ancestrali, accadeva che affascinanti eroine meticce e indomabili eroi di colore combattessero una battaglia senza quartiere per vedere riconosciuti i propri diritti di sangue africano. Le loro vittorie e le loro battaglie sono state riscritte e reinventate dagli scrittori francesi del Settecento per farne l'esempio di un tempo dei padroni - a loro parere - umano e vivibile. Seguendo le labili tracce di questo immaginario tanto improbabile quanto affascinante, ci imbattiamo in una manciata di coriandoli appena indicati nelle carte geografiche del XVIII secolo: le Antille Francesi. In queste isole, e attorno alla produzione della canna da zucchero, si sviluppa una società schiavista che basa il proprio potere su una concezione dello spazio, del tempo, delle relazioni umane che sfuggono ai cliché consumati della storia della colonizzazione. Viaggiatori, coloni, avvocati, filosofi raccontano questa storia conducendoci in un viaggio a ritroso che si trasforma, con il procedere della lettura, in un'occasione di incontro tra culture europee e africane.
Massimiliano Santoro (Milano, 1960) formatore e libero professionista, Ph. D. in antropologia socio-culturale dell'Europa moderna, ha lavorato con François Furet all'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi. Collabora con l'università di Milano e svolge attività di consulenza e ricerca in ambiti transculturali. Autore di saggi e articoli scientifici, ha partecipato alla realizzazione del Dizionario Critico della Rivoluzione Francese.

Indice